



Nobis
Ristorante

Menù Azzurro

dal 02 Gennaio al 02 Febbraio 2020

I doni della terra della Valle d'Itria e la Murgia barese diventano ingredienti sopraffini per piatti unici.

Spuma Spritz di Prosecco e Campari con “Nigiri” di Salmone Selvatico con Uova di Balik

Carpaccio di Gamberi Rossi di Gallipoli e Filetto di Baccalà con Gel di Agrumi e Dadolata di Avocado e Mela Verde

Linguine “Benedetto Cavaliere” con Tonno Rosso, Vongole e Pesto di Rucola Selvatica con Crumble di Pane al Kimchi

Rombo arrostito al Timo e Aglio Nero Fermentato con Cime di Rape, Puntarelle e Carciofi con Zabaione all’Olio Extra-vergine d’Oliva e Limone Bio

Sorbetto al Mandarino

Variazione al Cioccolato al Latte Valrhona “Caranoa”, Thè Early Grey e Mango

In abbinamento degustazione di Vini.



Costo per persona € 50,00